

# Systemgastronomiefachmann:frau



## Kurzinfo

### Mein Berufsalltag

- ich stelle Speisen aus Halbfertigprodukten her
- die Speisen und Getränke werden von mir ausgegeben oder serviert
- ich betreue und berate die Gäste
- an den Marketingaktionen arbeite ich mit
- ich halte die Qualitätsstandards ein
- für den Lagerbestand und die Bestellung bin ich zuständig
- ich erstelle Dienstpläne

### Das ist meine Arbeit

In diesem Beruf arbeite ich in Betrieben, die das Angebot und die Ausstattung standardisiert haben. Kunden und Kundinnen erhalten in allen Filialen die gleiche Qualität und den gleichen Service. Ich erlerne die Zubereitung der Produkte, Fertigstellung der Halbfertigprodukte und die Ausgabe der Speisen und Getränke. Wenn in meinem Betrieb das Essen serviert wird, bringe ich die Speisen und Getränke zum Tisch. Mir wird beigebracht, wie die Gäste zu betreuen und zu beraten sind und wie ich mit allfälligen Reklamationen umgehen kann. Ich lerne, wie ich Bestellungen entgegenzunehmen, zu bonieren und später abzurechnen habe.

Mir wird gezeigt, wie die Lagerhaltung funktioniert, ich mache Bestellungen und überwache die Liefertermine. Ich lerne, wie die vorgegebenen Qualitäts- und Hygienestandards eingehalten und überprüft werden. Ich gewinne Einblicke ins Personalwesen, das Marketing und die Betriebsorganisation. Ich bin in der Küche, in Verkaufs- und Gasträumen sowie im Büro beschäftigt. Das Bedienen und Reinigen von Zapfanlagen, Kaffeemaschinen, Mikrowellen und Backöfen ist für mich Routine. Ich arbeite auch mit dem Computer mit branchenspezifischer Software. Mit dem gesamten Team arbeite ich eng zusammen und bin im Gastraum für Kunden und Kundinnen da. Meist trage ich Dienstkleidung und arbeite oft mittags, abends und an Wochenenden.

### Meine Interessen

### Ich bin interessiert an

- der Arbeit mit Menschen
- an der Tätigkeit in einem großen Unternehmen
- Gastronomie und Systemwirtschaft



Arbeit beim Drive-In



Abrechnungen machen



in der Küche

## Arbeitsmöglichkeiten in Vorarlberg

Die Lehrlingszahlen in der Systemgastronomie in Vorarlberg steigen jährlich an. Neben der großen bekannten Fast-Food-Kette werden Lehrlinge auch in Restaurants von Einkaufszentren oder Möbelhäusern ausgebildet.

### AUSBILDUNG



**Lehrzeit**  
3 Jahre



**Berufsschule**  
Landesberufsschule Lochau



**Anzahl der Lehrlinge  
in Vorarlberg**  
7 (3 m / 4 w)



**Weiterentwicklung**

- Lehre und Matura
- Berufsreifeprüfung
- F&B Management

**Selbständigkeit**  
(bei Erfüllung bestimmter Voraussetzungen)  
Gewerbe/Handwerk  
Gastgewerbe

**Freie Gewerbe**  
Frühstückspension,  
Würstelstand, Schutzhütte

## Wichtige Eigenschaften

**Willst du folgende  
Eigenschaften einsetzen  
und erweitern?**

- Freundlichkeit  
Kontaktfreudigkeit  
Kommunikationsfähigkeit  
Kundenorientierung
- Sauberkeit und Hygiene-  
bewusstsein  
Planungsfähigkeit  
Koordinationsfähigkeit  
Kaufmännisches Verständnis  
Zahlenverständnis

### VERWANDTE LEHRBERUFE:

- Gastronomiefachmann:frau
- Hotel- und Gastgewerbeassistent:in
- Hotel- und Restaurantfach-  
mann:frau
- Koch:Köchin
- Restaurantfachmann:frau

MEHR INFOS UNTER  
[berufsprofile.at](https://berufsprofile.at)  
[bifo.at](https://bifo.at)  
[berufeerleben.at](https://berufeerleben.at)